Krapfen mit Powidl und Vanillesahne

Die Krapfen mit Powidl und Vanillesahne schmecken nicht nur zur Karnevalszeit. Ein Rezept das auch mit anderen Füllungen variierbar ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

2 l	Frittierfett

Für die Krapfen

250 g	Mehl
0.5 Packungen	Trockengerm
25 g	Zucker
0.5 TL	Salz
1 EL	Rum
25 g	Butter (weiche)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
125 ml	Milch (lauwarm)

Für die Füllung

6 EL	Powidl
200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker

Zur Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Krapfen mit Powidl und Vanillesahne** das Mehl mit dem Trockengerm, dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Dann den Rum, die Butter und das Ei hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Mixers verkneten und dabei die Milch einfließen lassen. Ist der Teig glatt, nochmal alles mit den Händen gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, ruhig noch etwas Mehl hinzufügen. Dieser sollte nun abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Nun den Teig in 6 gleich große Teile teilen (ca. 80g). Diese dann mit den Händen zu Kugeln formen und leicht plattdrücken. Die Teilchen auf ein leicht bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abdecken und weitere ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Jetzt das Frittierfett in einem Topf (oder in einer Fritteuse) auf 160°C erhitzen und die Krapfen von jeder Seite ca. 2,5-3 Minuten ausbacken. Diese anschließend auf Küchenpapier abtropfen, und komplett auskühle lassen.

4. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und dabei das Vanillepuddingpulver einrieseln lassen.

5. Dann die Krapfen waagerecht aufschneiden, mit 1 EL Powidl bestreichen, etwas Vanillesahne auftragen und den Deckel wieder locker aufsetzen. Zum Schluss noch beliebig mit Staubzucker dekorieren und servieren.

Tipp

Die Krapfen mit Powidl und Vanillesahne schmecken am besten frisch serviert.